

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:06:51
Уникальный идентификатор документа:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о ГРД(б) 24

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра сервиса и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой сервиса
и гостиничного дела



_____ Я.В. Дегтярева

« 22 » 02 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по государственной итоговой аттестации

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки)

Гостинично-ресторанное дело

(наименование профиля подготовки; при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик (разработчики):

Доцент, к.э.н.



_____ Е.В. Куценко

Рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного
дела от «22» февраля 2024 г., протокол № 16

Донецк 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень универсальных и общепрофессиональных компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело) 3
2. Перечень профессиональных компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы в соответствии с ОПОП ВО 9
3. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело) 14
4. Рекомендуемая тематика выпускных квалификационных работ по образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело) 19
5. Методические материалы, определяющие процедуру подготовки и защиты ВКР, общую структуру ВКР 20
6. Процедура оценивания уровня сформированности компетенций выпускников в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело) 24
7. Лист изменений и дополнений 27

1. Перечень универсальных и общепрофессиональных компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело)

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать такими универсальными компетенциями:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности. ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. ИДК-2 _{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).</p> <p>ИДК-3_{ук-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.</p> <p>ИДК-4_{ук-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд.</p>
Коммуникация	<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке</p>	<p>ИДК-1_{ук-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>ИДК-2_{ук-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-3_{ук-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4_{ук-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>ИДК-5_{ук-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-</p>	<p>ИДК-1_{ук-5}Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИДК-2_{ук-5}Демонстрирует уважительное</p>

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	историческом, этическом философском контекстах и	<p>отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3_{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p>ИДК-4_{УК-5} Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.</p> <p>ИДК-5_{УК-5} Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИДК-1_{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИДК-2_{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-3_{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-4_{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИДК-5_{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и</p>

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИДК-2 _{УК-7} Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1 _{УК-8} Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. ИДК-2 _{УК-8} Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. ИДК-3 _{УК-8} Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. ИДК-4 _{УК-8} Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике. ИДК-2 _{УК-9} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма,	ИДК-1 _{УК-10} Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом, коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИДК-2 _{ук-10} Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма и коррупции в обществе. ИДК-3 _{ук-10} Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму, коррупции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать такими общепрофессиональными компетенциями:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{опк-1} Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{опк-1} Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело. ИДК-3 _{опк-1} Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{опк-2} Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{опк-2} Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 _{опк-2} Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в	ИДК-1 _{опк-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-2 _{ОПК-3} Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 _{ОПК-3} Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ИДК-2 _{ОПК-4} Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий. ИДК-3 _{ОПК-4} Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания. ИДК-2 _{ОПК-5} Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг. ИДК-3 _{ОПК-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство ДНР, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-6} Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области. ИДК-2 _{ОПК-6} Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности. ИДК-3 _{ОПК-6} Соблюдает законодательство ДНР о предоставлении услуг размещения и питания. ИДК-4 _{ОПК-6} Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать	ИДК-1 _{ОПК-7} Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	положений КЗоТ, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты ДНР в области безопасного обслуживания. ИДК-2 _{ОПК-7} Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер. ИДК-3 _{ОПК-7} Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности.
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-8} Использует соответствующие содержанию профессиональных задач современные цифровые информационные технологии, основываясь на принципах работы. ИДК-2 _{ОПК-8} Понимает принципы работы современных цифровых информационных технологий, соответствующих содержанию профессиональных задач. ИДК-3 _{ОПК-8} Использует основы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности

2. Перечень профессиональных компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы в соответствии с ОПОП ВО

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать такими обязательными профессиональными компетенциями:

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий				
Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные	ПКО-1.Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)	ИДК-1 _{ПКО-1} Формирует цель и задачи подразделения деятельности гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 _{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
общественного питания; Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг	организации, предприятия питания.	гостиниц и предприятий питания	материальных ресурсах и персонале. ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса.	"Руководитель предприятия питания"
Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации предприятия питания.	ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов). ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля. ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка. ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания"
Тип задач профессиональной деятельности – Технологический				
Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт	ПКО-3.Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности – Проектный				
Проектирование гостинично-ресторанных продуктов	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации. Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт	ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1 _{ПКО-4} Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2 _{ПКО-4} Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПКО-4} Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4 _{ПКО-4} Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – Сервисный				
Обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг предприятий размещения и питания	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации. Предприятия питания	ПКО-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-5} Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-2 _{ПКО-5} Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 _{ПКО-5} Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта.	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания" Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов
Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательский				
Применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта,	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации. Предприятия питания, Гостинично-	ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1 _{ПКО-6} Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей. ИДК-2 _{ПКО-6} Организует изучение	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
соответствующего требованиям потребителя	ресторанный и санаторно-курортный продукт Потребители Персонал		удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3 _{ПК-6} Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации	

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать такими рекомендуемыми профессиональными компетенциями:

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий				
Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания,	ПК-1.Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг. ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений. ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – Технологический				
Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства,	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный	ПК-2.Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий	ИДК-1 _{ПК-2} Осуществляет оценку и анализ программ продаж гостинично-ресторанного продукта. ИДК-2 _{ПК-2} Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики предприятия. ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием современных технологий.	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
маркетинга, коммерции, логистики	и санаторно-курортный продукт			
Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт	ПК-3.Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	ИДК-1 _{ПК-3} Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей. ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий. ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. ИДК-4 _{ПК-3} Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – Проектный				
Проектирование гостинично-ресторанных продуктов	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт	ПК-4.Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-1 _{ПК-4} Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта. ИДК-2 _{ПК-4} Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПК-4} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – Сервисный				
Обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; Обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания	ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания" Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
потребностей гостей и развития клиентурных отношений.			мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания	норм и стандартов
Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательский				
Применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Продукт, Потребители	ПК-6.Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	ИДК-1 _{ПК-6} Используют существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2 _{ПК-6} Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3 _{ПК-6} Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг	Анализ отечественного и зарубежного опыта

3. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело)

Типовые вопросы по учебной дисциплине «Гостиничный и ресторанный менеджмент»

1. Сущность, роль и содержание менеджмента
2. Понятие, признаки и типы организаций
3. Классификация организаций
4. Жизненный цикл организации
5. Менеджер и предприниматель: сходства и различия
6. Сущность, функции и роли менеджера в системе управления организацией
7. Механизм менеджмента в организации
8. Процесс управления организацией
9. Технология процесса управления организацией
10. Проектирование процесса управления: сущность, методы и средства
11. Сущность и классификация методов менеджмента
12. Характеристика методов менеджмента
13. Управленческое решение как результат управленческой деятельности

14. Информация и ее роль в менеджменте
15. Информационное обеспечение управленческой деятельности
16. Информационная система управления: значение и структура
17. Миссия организации: сущность, виды и значение
18. Целеполагание в менеджменте
19. Характеристика и структура среды организации
20. Иерархические и органические структуры управления
21. Методы и этапы проектирования организационной структуры управления
22. Понятие, виды кризисов и признаки кризисных явлений в организации
23. Управление организационными изменениями
24. Культура управления, ее показатели и элементы
25. Эффективность и результативность в менеджменте

Типовые вопросы по учебной дисциплине «Организация гостиничного хозяйства»

1. Классификация средств размещения. Какие существуют типы коллективных и индивидуальных средств размещения.
2. Дайте характеристику специализированным туристическим отелям и средствам размещения.
3. Дайте характеристику курортным отелям и комплексам.
4. Дайте характеристику отелям на короткий срок пребывания.
5. Дайте характеристику отелям для деловых людей.
6. Дайте характеристику отелям для молодежи.
7. Дайте характеристику социальным отелям.
8. Концепция клубного отдыха в режиме разделенного времени (таймшер). Какие бывают виды модулей в системе владения отдыхом? Дайте их характеристику.
9. Назовите наиболее известные международные гостиничные цепи. Дайте их краткую характеристику.
10. Назовите основные этапы бронирования, типы брони, случаи аннулирования брони, особенности бронирования групп.
11. Назовите основные этапы регистрационной деятельности, дайте их краткую характеристику.
12. Какие виды тарифов на основные гостиничные услуги существуют в мировой практике. Охарактеризуйте их.
13. Какие бесплатные и платные услуги могут предоставляться гостям во время проживания в отеле? Назовите основные требования к гостиничным услугам. Как происходит рассмотрение жалоб клиентов?
14. Какие виды ключей существуют в отеле, как осуществляется контроль за ключами? Принцип работы и преимущества электронных замыкающих систем? Охрана денежных средств и других ценностей в гостиничном предприятии.
15. Дайте характеристику режимам труда и отдыха в отелях.

16. Предоставьте классификацию гостиничных номеров и краткую характеристику типов номеров.

17. Назовите основные составляющие 1, 2, 3 и многокомнатных гостиничных номеров в зависимости от уровня комфорта. Какие основные зоны выделяют в номере и принципы их расположения? Особенности организации номера для инвалидов?

18. Назовите виды работ по уборке в номере и дайте их характеристику.

19. Назовите виды уборочного инвентаря, профессиональной уборочной техники, профессиональные химические средства для очищения поверхностей и особенности их применения.

20. Какие типы предприятий ресторанного хозяйства размещают при отеле? Какой должна быть их вместимость в зависимости от категории отеля? Назовите особенности размещения предприятий питания при отеле.

21. Какие виды меню, завтраков, ускоренных форм обслуживания используют в предприятиях ресторанного хозяйства при отелях?

22. Организация работы Room Service. Особенности состава меню для обслуживания в номере и функционирование мины-бара.

23. Оснащение службы Room Service? Опишите технологию выполнения заказа и технику обслуживания официанта в номере.

24. Какие формы организации работы применяют в отеле, приведите примеры. Назовите случаи совмещения профессий и специальностей в гостинично-ресторанном комплексе.

25. Характеристика малого отеля. Особенности организации работы отдельных зон в малом отеле. Рекомендации к организации номерного фонда. Перспективы развития малых отелей.

Типовые вопросы по учебной дисциплине «Организация работы предприятий питания»

1. Основные принципы организации производства на предприятиях ресторанного хозяйства при отелях.

2. Организация шведского стола в ресторане при отеле.

3. Организация централизованного производства полуфабрикатов из овощей.

4. Организация централизованного производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

5. Организация работы складского хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства при отелях.

6. Организация централизованного производства полуфабрикатов в кулинарном цеху.

7. Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовых к употреблению изделий в мучном цехе.

8. Организация работы мясорыбного цеха на предприятиях ресторанного хозяйства с полным производственным циклом гостинично-ресторанного комплекса.

9. Организация работы горячего и холодного цеха на предприятиях ресторанного хозяйства гостинично-ресторанного комплекса.
10. Моделирование рациональной организации рабочих мест в овощном цехе, организация технологического процесса.
11. Структура производства, ее характер в разных типах предприятий питания.
12. Рациональная организация работы доготовочного цеха.
13. Источники и организация снабжения предприятий питания продовольственными товарами и полуфабрикатами, договорные отношения с поставщиками.
14. Классификация вин по разным признакам (по категориям, по содержанию сахара, по регионам, по технологии производства, по содержанию углерода).
15. Классификация коньяков во Франции и в странах СНГ.
16. Правила подачи вин и крепко алкогольных напитков к разным группам блюд.
17. Основные стадии производства вина.
18. Организация обслуживания потребителей в ресторанах при отелях.
19. Классификация баров. Краткая характеристика разных видов баров.
20. Организация рабочего места бармена.
21. Характеристика методов подачи блюд.
22. Характеристика основных типов учреждений ресторанного хозяйства при отелях.
23. Классификация банкетов и приемов.
24. Меню, винная карта, барная карта, карта коктейлей. Виды и их характеристика.
25. Виды завтраков, их характеристика.

Типовые вопросы по учебной дисциплине «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания»

1. Структура функциональных групп помещений гостиницы.
2. Основные требования к проектированию помещений приемно-вестибюльной группы.
3. Требования при проектировании гостиниц к горизонтальным и вертикальным коммуникациям группы жилых помещений.
4. Состав складских помещений предприятия питания с неполным производственным циклом (работает на полуфабрикатах).
5. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
6. Требования к проектированию технических помещений. Состав помещений.
7. Схема функциональной организации высоко комфортабельного отеля большой вместимости.

8. Требования при выборе участка под строительство и объемно-планировочного решения
9. Композиционные схемы, которые используются при проектировании поэтажных планов, наиболее распространенные.
10. Типовое и индивидуальное проектирование. Дать характеристику каждому этапу проектирования.
11. Требования к проектированию охлаждающих складских помещений.
12. Состав складских помещений предприятия питания с полным производственным циклом.
13. Группы помещений, входящих в состав заведений ресторанного хозяйства. Схема функциональной взаимосвязи помещений общественного питания.
14. Основные требования к проектированию помещений приемно-вестибюльной группы.
15. Композиционные схемы, которые используются при проектировании поэтажных планов, наиболее распространенные.
16. Температурный режим в общественных и жилых помещениях гостиничных предприятий.
17. Функциональная схема гостиничного предприятия с технологическими связями. Основные блоки помещений объектов гостиничного хозяйства.
18. Основные требования к проектированию складских помещений.
19. Генеральный план. Назначение, требования, предъявляемые к генеральным планам.
20. Перечислить системы застроек. Дать характеристики.
21. Основные принципы и требования при проектировании и строительстве здания отеля.
22. Горячий, холодный цех – функциональное назначение. Требования при проектировании
23. Допустимые расстояния между отдельными единицами технологического оборудования, оборудованием и стеной. Ширина производственных проходов.
24. Объемно-планировочные решения автостоянок, типы стоянок, нормы площадей для стоянки одного автомобиля.
25. Требования к земельным участкам под строительство отелей бизнес-класса.

4. Рекомендуемая тематика выпускных квалификационных работ (далее – ВКР) по образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело)

- 1) Разработка организационно-управленческой деятельности хостела в г. ...
- 2) Разработка организационно-управленческой деятельности гостиницы семейного отдыха категории ...* в г...
- 3) Разработка организационно-управленческой деятельности туристической гостиницы категории ...* в г...
- 4) Разработка организационно-управленческой деятельности клуба-отеля ...* в г...
- 5) Разработка организационно-управленческой деятельности лотеля категории ...* в г...
- 6) Разработка организационно-управленческой деятельности гостиницы для спортсменов категории ...* в г...
- 7) Разработка организационно-управленческой деятельности эко-отеля категории ...* в г...
- 8) Разработка организационно-управленческой деятельности курортной гостиницы категории ...* в г...
- 9) Разработка организационно-управленческой деятельности СПА-отеля категории ...* в г...
- 10) Разработка организационно-управленческой деятельности гостиницы категории ...* в г...
- 11) Разработка организационно-управленческой деятельности молодежной гостиницы категории ...* в г...
- 12) Разработка организационно-управленческой деятельности бизнес-отеля категории ...* в г...
- 13) Разработка организационно-управленческой деятельности транзитной гостиницы категории ...* на трассе ...
- 14) Разработка организационно-управленческой деятельности мотеля в г....
- 15) Разработка организационно-управленческой деятельности агро-отеля категории ...* в п.г.т. (селе)...
- 16) Разработка организационно-управленческой деятельности акваотеля категории ...* в г...
- 17) Разработка организационно-управленческой деятельности апарта-отеля категории ...* в г...
- 18) Разработка организационно-управленческой деятельности ботеля категории ...* в г...
- 19) Разработка организационно-управленческой деятельности арт-отеля категории ...* в г...
- 20) Разработка организационно-управленческой деятельности бутик-отеля категории ...* в г...

- 21) Разработка организационно-управленческой деятельности базы отдыха в г...
- 22) Разработка организационно-управленческой деятельности пансионата в г...
- 23) Разработка организационно-управленческой деятельности социального отеля в г ...
- 24) Разработка организационно-управленческой деятельности отеля для пожилых людей в г. ...
- 25) Разработка организационно-управленческой деятельности детского (молодежного) центра отдыха в г. ...
- 26) Разработка организационно-управленческой деятельности гостиницы для людей с ограниченными возможностями в г. ...

5. Методические материалы, определяющие процедуру подготовки и защиты ВКР, общую структуру ВКР

Выпускная квалификационная работа является обязательной формой государственной итоговой аттестации выпускника и представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

ВКР обучающихся проходят обязательную проверку на наличие заимствований (плагиата) из общедоступных сетевых источников. Итоговая оценка оригинальности текста ВКР устанавливается не менее 50 процентов – для обучающихся по программам бакалавриата и специалитета.

Тематика ВКР должна быть актуальной, соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, а по своему содержанию отвечать задачам подготовки высококвалифицированных выпускников с учетом выбранного направления подготовки.

Примерная тематика ВКР разрабатывается кафедрой сервиса и гостиничного дела ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», ежегодно обновляется, рассматривается и утверждается на заседании кафедры.

Темы ВКР с указанием руководителей и консультантов утверждаются приказом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.

Для подготовки ВКР за обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими ВКР совместно) закрепляется руководитель ВКР из числа профессорско-преподавательского состава кафедры сервиса и гостиничного дела и консультанты.

В целях обеспечения надлежащего качества и установленных сроков выполнения ВКР кафедра сервиса и гостиничного дела формирует календарный план подготовки ВКР.

ВКР должна представлять собой логически и стилистически связный текст, который раскрывает проведенные исследования, направленные на решение поставленной профессиональной задачи.

ВКР, выполняемая в виде дипломной работы (проекта), включает в себя такие структурные элементы:

1. титульный лист;
2. задание на выпускную квалификационную работу;
3. реферат;
4. содержание;
5. введение;
6. нормативные ссылки (при необходимости);
7. термины и определения (при необходимости);
8. основная часть (содержит разделы с соответствующими подразделами (параграфами), при необходимости – пунктами и подпунктами);
9. выводы;
10. список использованных источников;
11. приложения (при наличии);
12. графическая часть.

Конкретные требования к структуре и содержанию ВКР определяются кафедрой сервиса и гостиничного дела на основании ФГОС ВО и учебно-методического пособия по выполнению ВКР (Гостинично-ресторанное дело: учебно-практическое пособие по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) / Л.В. Крылова, Е.В. Куценко, И.В. Кошавка [и др.] – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2020. – 121 с.).

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов по стандартизации.

После завершения подготовки обучающимся ВКР руководитель ВКР представляет на выпускающую кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР. В случае выполнения ВКР несколькими обучающимися руководитель ВКР представляет письменный отзыв об их совместной работе в период подготовки ВКР.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК. Заседание проводится председателем ГЭК.

Заседание ГЭК считается правомочным, если в нем принимают участие не менее двух третей от числа лиц, входящих в состав комиссии.

Защита проводится с обязательным участием обучающегося. При возможности на защите может присутствовать научный руководитель ВКР и рецензент.

При защите ВКР могут применяться дистанционные образовательные технологии. Особенности проведения защиты ВКР с применением дистанционных образовательных технологий определяются Порядком

проведения государственной итоговой аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

На защите ВКР обучающийся выступает с кратким докладом (до 15 минут) по теме работы. Выступление должно отражать актуальность темы исследования, его цель и задачи, степень изученности проблемы, структуру работы и полученные выводы. Выступление может иллюстрироваться презентацией и/или раздаточным материалом для членов ГЭК и, при необходимости, для других присутствующих на защите.

После выступления обучающегося члены ГЭК или иные присутствующие на защите лица задают ему вопросы по теме ВКР или по затронутым в ней проблемам. Далее председатель ГЭК знакомит с содержанием отзыва научного руководителя и рецензии, а в случае присутствия на заседании ГЭК руководителя и рецензента, предоставляет возможность им выступить самостоятельно. Обучающемуся предоставляется возможность ответить на замечания, приведенные в отзыве и рецензии, а также сделанные в ходе защиты членами ГЭК.

Оценка ВКР включает:

- оценку качества выполненной работы;
- оценку качества защиты работы.

Оценка качества выполненной ВКР включает:

1. Актуальность, обоснованность проблемы исследования и темы работы – ориентация ВКР на решение актуальных практических проблем (задач) в сфере профессиональной деятельности. Предполагает оценку степени убедительности оснований, побудивших обучающегося выбрать данную задачу для изучения ее по конкретному предприятию, организации, учреждению.

2. Уровень обоснованности решений базируется на уровне теоретической проработки проблемы (задачи), методической грамотности проведенных исследований и достаточности, качестве обоснования предлагаемых решений.

Оценка уровня теоретической проработки проблемы предполагает оценку широты и качества использованных в работе источников информации, логики изложения материала, теоретического обоснования возможных решений проблемы.

Оценка методической грамотности проведенных исследований основана на оценке обоснованности применяемых методик исследования, информационной адекватности, а также правильности использования выбранных методов и методик анализа.

Достаточность и качество обоснования предлагаемых решений оценивается по глубине проработки рассматриваемых в работе вопросов, грамотности аргументации в изложении решений.

3. Научный уровень работы отражают качество, глубина, корректность и достоверность выполненных в ВКР теоретических и экспериментальных исследований, расчетов, испытаний, опытов, степень обоснованности принятых при этом допущений, степень глубины и полноты анализа

полученных теоретических, расчетных и экспериментальных результатов, достоверность и обоснованность сделанных при этом теоретических и практических выводов, а также направления использования современных информационно-вычислительных и программных средств и комплексов, информационных и моделирующих технологий, методик организации и проведения экспериментов.

4. Практическая значимость выполненной ВКР оценивается исходя из возможности практического применения полученных теоретических, расчетных и экспериментальных результатов.

5. Качество оформления ВКР оценивается по качеству оформления работы в целом, графических и иллюстративных материалов, степени соблюдения в них современных нормативных требований, а также по грамотности изложения текстовых материалов, правильности подготовки сопроводительной документации.

6. Оценка руководителя ВКР.

7. Оценка рецензента ВКР.

8. Высокий уровень научно-технической и творческой активности выпускника, выраженный в результативной научной работе: опубликовании материалов ВКР в различных изданиях, отчетах о НИР, оформлении заявок и патентов на изобретения, подготовке конкурсных работ, отмеченных медалями или дипломами и т.п., является фактором, повышающим оценку качества выполненной ВКР.

Оценка качества защиты ВКР включает:

1) Качество доклада оценивается исходя из формы его представления и содержания. Основой для оценки формы представления доклада служат: степень свободы и уверенности изложения материала, способность выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований, умение использовать графический, иллюстративный материал.

Уровень содержания доклада оценивается по соответствию доклада содержанию работы, полноте, аргументированности и логической последовательности изложения содержания ВКР, обоснованию используемых методов решения, полученных результатов, практических рекомендаций, выводов, доказательству их корректности, достоверности и практической значимости.

2) Качество ответов на вопросы оценивается по правильности, четкости, полноте и обоснованности ответов, умения лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую научную терминологию.

3) Поведение на защите ВКР отражают: степень адекватности восприятия, правильность и полнота ответов на поставленные вопросы.

Критерии оценки ВКР:

«Отлично» (90-100 баллов) – ВКР выполнена на актуальную тему, в ней приведен анализ исследуемой проблемы (задачи); представлены результаты собственных исследований; отражены научно-обоснованные результаты исследования. Работа выполнена с использованием

компьютерных технологий, компьютерных программ или собственных программных продуктов.

«Хорошо» (75-89 баллов) – ВКР и ее защита отвечают признакам оценки «хорошо». Выпускник в процессе защиты проявляет широкий профессиональный кругозор, умение логично мыслить. В ответах допускаются неточности, которые не изменяют сущности вопроса.

«Удовлетворительно» (60-74 балла) – ВКР и ее защита, главным образом, отвечают тем требованиям, которые предъявляются к знаниям основного фактического материала. Однако в ответах недостаточно точно формулируются причинно-следственные связи между явлениями и процессами, оперирование фактами происходит на уровне запоминания. Наглядное сопровождение работы недостаточно. Выступление выпускника было не четким; доклад подготовлен в упрощенной форме.

«Неудовлетворительно» (36-59 баллов) – ВКР и ее защита не отвечают предъявляемым требованиям. Выпускник не знает большей части фактического материала, не умеет устанавливать причинно-следственные связи между явлениями и процессами, заучив материал без его осознания.

Решения ГЭК принимаются простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссии и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель ГЭК обладает правом решающего голоса.

Решение, принятое ГЭК, оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем ГЭК.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения защиты ВКР и (или) о несогласии с полученной оценкой результатов защиты ВКР. Порядок и сроки подачи и рассмотрения апелляции установлены Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры.

Порядок проведения защиты ВКР для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры.

6. Процедура оценивания уровня сформированности компетенций выпускников в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело)

Оценка уровня сформированности компетенций выпускника при защите ВКР приведена в табл.6.1.

Таблица 6.1 – Оценочный лист для оценки уровня сформированности компетенций выпускника

Фамилия, имя, отчество члена ГЭК	Оценка по критерию в баллах										Итоговая оценка в баллах
	А. Умение ставить цель и выбирать пути ее достижения, обобщать и анализировать информацию	Б. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную речь	В. Умение оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	Г. Умение сочетать теорию и практику для решения экономических и управленческих задач	Д. Умение применять творческий (инновационный подход) к решению поставленных задач	Е. Умение выбирать методы исследования, планировать и проводить необходимые эксперименты, интерпретировать результаты и делать выводы	Ж. Умение выполнять элементы проекта	З. Умение использовать стандартные программные средства при проектировании	И. Умение выявлять объекты (процессы) для улучшения (совершенствования, модернизации) в технологии и управлении	К. Умение использовать экономический аппарат для решения задач, возникающих в профессиональной деятельности	
1											
2											
3											
4											
Среднее значение оценки по каждому критерию и итоговая оценка выпускника											

Критерии оценки уровня сформированности компетенций (количество и содержание) выпускника формулируются выпускающей кафедрой сервиса и гостиничного дела с учетом требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Оценка по каждому критерию членами ГЭК выставляется в баллах, интервалы значений баллов по каждому критерию разрабатываются кафедрой (кафедрами) самостоятельно.

Итоговая оценка каждого члена ГЭК рассчитывается как сумма баллов по всем критериям, максимальное значение суммы баллов по всем критериям –100.

Оценка уровня сформированности компетенций у выпускника рассчитывается как отношение суммы всех итоговых оценок членов ГЭК к числу членов ГЭК. Среднее значение оценки по каждому критерию рассчитывается как отношение суммы баллов по критерию, выставленных членами ГЭК к числу членов ГЭК.

Уровни сформированности компетенций выпускника по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело:

-высокий уровень – компетенции освоены на «отлично», итоговая оценка выпускника в интервале 90-100 баллов;

-средний уровень – компетенции освоены на «хорошо», итоговая оценка выпускника в интервале 75-89 баллов;

-низкий уровень – компетенции освоены на «удовлетворительно», итоговая оценка выпускника в интервале 60-74 баллов;

-компетенции не освоены (освоены на «неудовлетворительно»), итоговая оценка выпускника –59 баллов и менее.

ГЭК может принимать во внимание при вынесении итоговой оценки внешние рецензии на ВКР (при наличии) и отзыв руководителя работы.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций выпускника приведены в таблице 6.2.

Таблица 6.2 – Критерии оценки уровня сформированности компетенций выпускника

Критерии оценки	Коды компетенций	Шкала оценивания
А. Умение ставить цель и выбирать пути ее достижения, обобщать и анализировать информацию	УК-1, УК-2, УК-6, ПК-4	0-10
Б. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную речь	УК-1, УК-2, УК-4,	0-10
В. Умение оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	УК-2, УК-4	0-10
Г. Умение сочетать теорию и практику для решения экономических и управленческих задач	УК-9, ПКО-6	0-10
Д. Умение применять творческий (инновационный подход) к решению поставленных задач	УК-1, УК-2, ОПК-1, ОПК-8	0-10
Е. Умение выбирать методы исследования, планировать и проводить необходимые эксперименты, интерпретировать результаты и делать выводы	УК-2, ОПК-4, ПКО-6	0-10
Ж. Умение выполнять элементы проекта	УК-6, ПКО-4	0-10
З. Умение использовать стандартные программные средства при проектировании	ОПК-8	0-10
И. Умение выявлять объекты (процессы) для улучшения (совершенствования, модернизации) в технологии и управлении	ОПК-1, ПКО-1	0-10
К. Умение использовать экономический аппарат для решения задач, возникающих в профессиональной деятельности	УК-9, ОПК-5, ПК-1, ПК-4,	0-10

